



普罗佩酒的基本信息

阿布鲁佐法定产区特雷比奥罗干白葡萄酒

首次采摘于2017年

产地：位于康托奎拉市的葡萄园

品种：100% 特雷比奥罗

平均高度：海拔250-300米

土壤：中性粘土富含钙质

栽培方式：居约士栽培法

种植密度：每公顷5千株

每株产量：大约2.5公斤的葡萄

采摘：九月底至十月初，手工摘取

酿造：低温浸渍15小时；在温控的水泥罐体中发酵；发酵后的葡萄酒在温控条件下与酒渣一起熟成2-3个月。*



视觉

明亮的稻草黄色



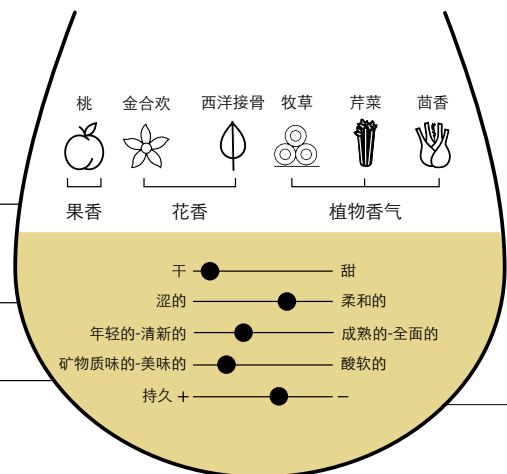
嗅觉

酒香丰富，黄桃的果香，白色小花和牧草、芹菜和茴香的香气沁人心脾。



味觉

结构平衡，矿物质的味道与轻柔绵软浑然一体，香气慢慢扩散到嗅觉中，回味无穷。



©2018 Kryes Sris 最终解释权归葡萄酒酒庄所有。

*含有亚硫酸盐

1/03/2019